

ГІРКА НАСТОЯНКА "ЛЕГЕНДА"

Винахід відноситься до харчової промисловості, а саме до лікеро-горілчаного виробництва, до складів гірких настоянок.

Відома гірка настоянка «Слав'янська» (див. "Рецептури лікеро-горілчаних напоїв і горілок", Київ, 1994р, ст.198), яка вміщує на 100л:

Компоненти	Одиниця вимірювання	Кількість
настій «Звіробій» І і 2 зливу	дм ³	2,0
яблучний спиртований сік	дм ³	10,0
горобиний морс 1 і 2 зливу	дм ³	2,0
коньяк	дм ³	10,0
ванілін 1:10	дм ³	0,001
цукровий сироп 65,8%-ний	дм ³	0,5
кол ер	кг	0,08
спирт етиловий ректифікований вищої очистки та вода питна пом'якшена	дм ³	з розрахунку на міцність купажу 40% об

Витрата інгредієнтів на 100л:

Компоненти	Кількість, кг
Для приготування настою:	
звіробій звичайний	0,13
буркун лікарський	0,0022
материнка звичайна	0,002
Разом:	0,1342
яблука	10,87
горобина сушена	0,433
коньяк міцністю 40-42%об	10,0
ванілін	0,0001
цукор	0,44
колер	0,08

По даній рецептурі отримують гірку настоянку міцністю 40%об, прозору, коричневого кольору, з злегка пекучим смаком і складним округленим ароматом.

Недоліками цієї гіркої настоянки є низькі органолептичні показники, а саме пекучий смак і аромат без характерних особливостей.

Найбільш близькою за складом є гірка настоянка «Вікова» (див. "Рецептури лікєро-горілочаних напоїв і горілок", Київ, 1994р, ст.270), яка вміщує на 100л:

Компоненти	Одиниця вимірювання	Кількість
ароматний спирт мускатного <i>горіха</i>	дм ³	0,12
спирт етиловий ректифікований вищої очистки та вода питна пом'якшена	дм ³	з розрахунку на міцність купажу 40% об

Витрата інгредієнтів на 100л:

Компоненти	Кількість, кг
мускатний горіх (плоди)	0,01

По даній рецептурі отримують гірку настоянку міцністю 40%об, прозору, безбарвну, з м'яким властивим *горілиці* смаком і характерним горілочаним ароматом.

Недоліками цієї гіркої настоянки є невисокі органолептичні показники, а саме загальновідомий смак без характерних особливостей та такий же аромат без оригінальних рис.

Задачею, на вирішення якої спрямовано винахід, є створення гіркої настоянки з високими органолептичними показниками, а саме приємним пряним смаком та пряно-мускатним ароматом, шляхом підбору необхідних інгредієнтів у потрібних кількостях.

Поставлена задача вирішується тим, що гірка настоянка має у своєму складі спирт етиловий ректифікований, воду питну пом'якшену та ароматизований компонент мускатного горіха, яка згідно винаходу додатково містить спиртовий розчин ваніліну 10%-ний, а як ароматизований компонент

мускатного горіха містить водно-спиртовий настій мускатного горіха 1 і 2 зливів при такому співвідношенні інгредієнтів в об%:

водно-спиртовий настій мускатного горіха 1 і 2 зливів	0,01 - 0,0156
спиртовий розчин ваніліну 10%-ний	0,003 - 0,007
спирт етиловий ректифікований	40,8 - 42,8
вода питна пом'якшена	решта

Завдяки поєднанню смакових інгредієнтів, таких як водно-спиртовий настій мускатного горіха 1 і 2 зливів разом зі спиртом етиловим ректифікованим та водою питною пом'якшеною в гіркій настоянці створюється приємний пряний смак, а завдяки поєднанню ароматичних інгредієнтів, таких як спиртовий розчин ваніліну 10%-ний в поєднанні з ароматом водно-спиртового настою мускатного горіха 1 і 2 зливів, в гіркій настоянці створюється пряно-мускатний аромат.

При приготуванні гіркої настоянки використовують такі інгредієнти:

- спирт етиловий ректифікований вищої очистки за ГОСТ 5962;
- воду питну за ГОСТ 2874 з жорсткістю до 1 мг-екв/дм³ для натуральної непом'якшеної води;
- вугілля активоване марки БАУ за ГОСТ 6217 для очистки;
- мускатний горіх за ОСТ 18-277;
- ванілін за ГОСТ 16599.

Гірка настоянка готується у такій послідовності: Спочатку готують сортировку з розрахунку на міцність *біля* 40%об -спирт етиловий ректифікований з водою питною пом'якшеною, яку

пропускають через вугільний фільтр для очистки, далі задають водно-спиртовий настій мускатного горіха 1 і 2 зливів та ретельно перемішують. Після цього задають спиртовий розчин ваніліну 10%-ний, ретельно перемішують і фільтрують, після лабораторно визначають фізико-хімічні показники і органолептичні дані напою та в разі необхідності уточнюють міцність, додаючи розраховану кількість спирту.

Приклад конкретного виконання (Див.Таблицю, Приклад 3): У купажний чан об'ємом 100л вносять спирт етиловий ректифікований в кількості 41,8л і воду питну пом'якшену в кількості 58,18л та готують

сортировку - водно-спиртову суміш, яку обробляють на вугільній очисній батареї через шар активованого вугілля висотою 4м із швидкістю фільтрації 40дал/год. Після очисної обробки у доводний чан вносять водно-спиртовий настій мускатного горіха 1 і 2 зливів в кількості 0,0128л та ретельно перемішують. Далі задають спиртовий розчин ваніліну 10%-ний в кількості 0,005л, потім розчин ретельно перемішують і фільтрують, після чого лабораторно визначають органолептичні дані та фізико-хімічні показники, а саме міцність купажу, та в разі необхідності уточнюють її, додаючи необхідну кількість спирту етилового ректифікованого в залежності від температури навколишнього середовища. Проводять органолептичну оцінку готового напою. Готову продукцію відправляють на розлив.

По вказаній рецептурі отримують гірку настоянку з такими фізико-хімічними показниками:

міцність, %	40
загальний екстракт, гр/100м ³	0,5

та з такими органолептичними показниками:

зовнішній вигляд	прозора рідина
колір	безбарвний
смак	приємний пряний
аромат	пряно-мускатний

Дегустаційна оцінка по 10-бальній системі - 9,5.

Було проведено ряд Інших прикладів, аналогічних даному, і результати занесені до таблиці. З таблиці видно, що найкращими прикладами є 2, 3, 4 приклади. Приклади 1 и 5 негативні, що підтверджують низькі дегустаційні оцінки.

Гірка настоянка готується промисловим способом на базі наявного на лікєро-горілчаному підприємстві обладнання.

Таблиця

інгредієнти на 100л	Одиниця виміру	Приклад 1	Приклад 2	Приклад 3	Приклад 4	Приклад 5
водно-спиртовий настій мускатного горіха 1 і 2 зливів	л	0,008	0,01	0,0128	0.0156	0,0176
спиртовий розчин ваніліну 10%-ний	л	0,002	0,003	0,005	0,007	0,008
спирт етиловий ректифікований	л	40,8	40,8	41,8	42,8	42,8
вода питна пом'якшена	л	59,19	59,187	58,1822	57,1774	57,1744
Органолептичні показники						
зовнішній вигляд			прозора рідина без сторонніх домішок і осаду			
колір				безбарвний		
смак		горіччя	легкий пряний	приємний пряний	пряний	навіязливо-пряний
аромат		горіччаний з пряним відтінком	пряний	пряно-мускатний	сильний пряно-мускатний	різкий пряно-мускатний
дегустаційна оцінка по 10-бальній шкалі		8,6	9,0	9,5	9,2	8,9